

Oh, là là – diese Vielfalt!
Nicht nur im Wein, auch
im Cidre spiegelt sich das
Terroir wider

Kerné „Cidre Artisanal“

Ein klassischer Everyday-Cidre
aus der Bretagne: Verlockendes
Orange, feines Prickeln und
ein vergnügliches Wechselspiel
von Süße und Säure prägen den
Kerné. 4,95 Euro
www.maitrephilippe.de

Eric Bordelet „Sidre Brut Tendre“

Geht es um hochwertigen Apfel-
Schaumwein, kommt man an Eric
Bordelet aus der Normandie nicht
vorbei. Seine Apfelbäume wachsen
auf Schieferböden, und er schafft es,
die mineralische Komplexität in die
Flasche zu transportieren. 9,90 Euro
www.weinzeche.de

Sasha Crommar „Cuvée XVII“

Ungewöhnlich, dafür aber umso
spannender: Sasha Crommar
mazeriert seine bretonischen Äpfel
mit rohen, zerstoßenen Kastanien.
Herauskommt ein trockener,
würzig-rauchiger Cidre, den man
so schnell nicht vergisst. 11,50 Euro
www.weinhalle.de

ZUM ESSEN

Cidre

*Frisch, fruchtig und überraschend
elegant: Cidre bringt nicht nur
Abwechslung ins Glas, er ist auch
ein genialer Begleiter für Salate
und sommerliche Grillgerichte*